

FOCACCIA DI PATATE 2

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di farina,
- 4 patate lesse passate,
- 30 g di lievito di birra,
- 30 g di sale,
- acqua tiepida,
- 6 pomodori pelati,
- origano,
- 100 g di olio d'oliva.

Disporre la farina a fontana, nel centro mettere le patate, il sale ed il lievito.

Impastare con acqua tiepida fino ad ottenere una pasta soffice.

Formare un panetto e lasciar crescere per circa 30 minuti.

Mettere la pasta lievita in una teglia ben oleata e schiacciarla uniformemente sul fondo della teglia.

Cospargerla con pomodoro, origano ed il resto di olio e lasciare lievitare ancora per 10 minuti.

Infornare a temperatura moderata per 13-20 minuti circa.

Questa ricetta può essere provata con un condimento caldo oppure freddo.